

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 verstärkte Version, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011357
EPD X 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 5"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00011357	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	870	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	750	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1050	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	100.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	17.300	Bildschirmgröße	5"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 verstärkte Version, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011357
EPD X 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 verstärkte Version, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011357
EPD X 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- Eine einfache und effektive Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

2

Touchscreen -Anzeige

Einfache intuitive Kontrolle mit einzigartigen Piktogrammen, alles in Tschechisch
Möglichkeit, voreingestellte Programme oder manuelle Steuerung zu verwenden

- Hilfe beim Kochen und weniger erfahrenen Köchen
- Möglichkeit des sicheren Kochens auch ohne den Operator
- Erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte

3

Kit von zwei Maschinen übereinander

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können
Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

- Ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren, um die Produktion zu steigern
- Ein Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig einstellen

4

Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem
Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden
Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden
Das System wünscht sich auch Mikrokessel

- Die Kammer des Konvektors wird beispielsweise über Nacht ohne Vorhandensein des Bedieners gewaschen
- System Dwwar Micro -Tailer ohne Dienstintervention erforderlich
- Die Kammer wird in einer dauerhaften 100% hygienischen Qualität gehalten

5

Lüfter sechs Geschwindigkeiten, reversibel mit automatischer Berechnung der Richtungsänderung

Es sorgt für eine perfekte Dampfverteilung in Zusammenarbeit mit dem symbiotischen System, ohne seine Sättigung zu verlieren
Sein Betrieb wird durch ein Programm oder manuell gesteuert

- Ermöglicht es Ihnen, verschiedene Gerichte von den meisten Schreddern bis zum Backen bei hohen Temperaturen bei höchster Geschwindigkeit zuzubereiten

6

Eine externe Temperatursonde

Die Temperatursonde außerhalb des Kochraums platziert
Möglichkeit, eine oder eine multipopische Sonde oder eine Vakuumsonde auszuwählen

- Die Lage außerhalb des Booms verlängert seine Lebensdauer (nur 30 % der Rezepte verwenden es)
- Auswahl aus drei Arten von Sonden entsprechend der Art und Schwierigkeit, Mahlzeiten zuzubereiten
- Gewährleistung der nicht -preisgünstigen Hygienesicherheit von Lebensmitteln
- HACCP -Aufnahme
- Wärmekontrolle in Abwesenheit eines Kochs

7

USB

Download -Service -Berichte herunterladen
Software aktualisieren
Rezeptspiel

- Schnell einen Defekt finden
- Originalrezepte tragen
- Aufrechterhaltung der aktuellen Software

8

Temperaturbereich 30 ° C - 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Möglichkeit, eine große Auswahl an Gerichten zu modifizieren, vom Backen mit niedrigem Temperatur bis hin zum Grillen, Glückwunsch und dergleichen

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 verstärkte Version, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011357
EPD X 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011357

2. Netzbreite [MM]:

870

3. Nettentiefe [MM]:

750

4. Nettohöhe [MM]:

1050

5. Nettogewicht / kg:

100.00

6. Bruttobreite [MM]:

940

7. Grobtiefe [MM]:

900

8. Bruttohöhe [MM]:

1160

9. Bruttogewicht [kg]:

130.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

17.300

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

27. Nachtkochen:

Ja

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

Ja, indirektes Messen

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

19. Weitere Informationen:

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Stabilere Version:

Ja

22. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

23. Verzögerter Start:

Ja

24. Bildschirmgröße:

5"

25. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

26. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

41. Innenbeleuchtung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 verstärkte Version, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011357
EPD X 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

28. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

29. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

30. Langsames Kochen:

ab 50 °C

31. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

32. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

33. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

34. Reversibler Lüfter:

Ja

35. Sustaince Box:

Ja

36. Heizelementmaterial:

Incoloy

37. Sonde:

optionale

38. Dusche:

manuell (optional)

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

40. Räucherfunktion:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

43. Anzahl der Fans:

2

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

3

45. Anzahl der Programme:

1000

46. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

48. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

51. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

53. Haccp:

Ja

54. Anzahl der GN / en:

10

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 verstärkte Version, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011357
EPD X 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

58. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5

56. GN -Gerätetiefe:

65

59. Durchmesser Nominal:

DN 50

57. Lebensmittelregeneration:

Ja

60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"